

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010169 S-2021 号

Q/LJL

辽宁隽龙食品科技有限公司企业标准

Q/LJL 0001S-2021

代替 Q/LJL 0001S-2021

半固态（酱）调味料

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。



2021-03-23 发布

2021-05-19 实施

辽宁隽龙食品科技有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本标准的食品安全指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其他只把根据产品实测值确定。其中总砷的指标严于 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准是对 Q/LJL 0001S-2021 的修订，修订内容如下：

——修改沙门氏菌的检验方法。

——修改大肠杆菌的检验方法。

本标准由辽宁隼龙食品科技有限公司提出。

本标准主要起草人：吴建俊、朱金艳。

半固态（酱）调味料

1 范围

本标准规定了半固态（酱）调味料的产品要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以坚果、籽料、粮食加工品中的一种或多种为主要原料，添加或不添加植物油，经预处理、粉碎、研磨、调配、杀菌或不杀菌、灌装等工艺制成的半固态（酱）调味料产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签

GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB 28050 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品中致病菌限量

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局[2009]第123号令 《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 坚果、籽料：应符合 GB 19300 的规定。

3.1.2 粮食：应符合 GB 2715 的规定。

3.1.3 植物油：应符合 GB 2716 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要 求	检验方法
色 泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织状态、杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
组织状态	酱体均匀，稀稠适度，无霉变	
滋、气味	具有本品特有的滋气味，无异味，无异嗅	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标			检测方法
	芝麻酱	纯花生酱	其他	
水分/(g/100g) ≤	1.0	1.5	5.0	GB 5009.3
食用盐(以氯离子计)/(g/100g) ≤	—	—	5.0	GB 5009.44
脂肪/(g/100g) ≥	50.0	40.0	—	GB 5009.6
蛋白质/(g/100g) ≥	—	25.0	—	GB 5009.5
灰分/(g/100g) ≤	—	3.0	—	GB 5009.4
细度(通过 0.30mm 标准筛)/(%) ≥	97	98	—	QB/T 1733.1
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤	3.0			GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25			GB 5009.227
黄曲霉毒素 B1/(μg/kg) ≤	—	5	—	GB 5009.22
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.19			GB 5009.12

3.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌 ^b	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌 ≤	25				GB 4789.15
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					
B 仅适用于以坚果或籽类为原料。					

3.5 食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

3.8 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

4 检验规则

4.1 原、辅料入库检验

原辅料、包装材料等入库前应由生产厂的质检部门按标准要求检验或查验合格证明，合格后方可入库使用。

4.2 组批与抽样

以同一次投料、同一生产日期、同一班次生产的同一品种产品为一批。

在成品库内随机抽样，抽样单位以最小包装计。在每批产品中随机抽取适量符合检验要求的样品，样品分为两份，一份用于检验，一份备查。

4.3 出厂检验

每批产品应经公司质量检验部门按本标准规定的检验项目进行检验,检验合格并签发合格证后,方可出厂。出厂检验项目为:感官、净含量偏差、水分、食用盐、酸价、过氧化值、脂肪、细度、大肠菌群。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次,有下列情况之一时应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时;
- b) 停产6个月以上恢复生产时;
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备,影响产品质量时;
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时;
- e) 供需双方对产品质量有争议,请第三方进行仲裁时;
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.4.3 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时,判定为合格品。若有不合格项时,应在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检,以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》规定;产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 标准规定。外箱须标注贮存温度。

5.2 包装

包装材料应符合国家食品包装材料标准的规定。外包装应符合 GB/T 6543 的规定。包装牢固,密封好,无渗漏。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、卫生且具有防雨、防潮、防暴晒等措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运,运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。运输工具应设冷冻设施。

5.4 贮存

产品应存放阴凉、通风、干燥、清洁的成品库中。与地面、墙面保持一定距离,与地面距离不低于10cm,距墙面15cm,不得与有毒、有害、有异味的物品混贮。

在上述贮存条件下,产品保质期以实际标签为准。